COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.
IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.
Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da Optima.
Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).
In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

DA OGGI POTETE ESTENDERE GRATUITAMENTE LA VOSTRA GARANZIA A 3 (TRE) O A 5 (CINQUE) ANNI!!!

SCOPRITE COME COLLEGANDOVI AL SITO INTERNET

www.G3FerrariGroup.com

CE

STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

MACCHINA DEL PANE

Voilà

5XEMP060

Optima®

Optima c/o G3 Ferrari S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
www.G3FerrariGroup.com
assistenza@optimaelectra.it

Optima	Optima	Optima	Optima
5XEMP060	5XEMP060	5XEMP060	5XEMP060
4	3	2	1

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.
E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.
La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.
Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili ad OPTIMA.
L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da OPTIMA; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso Optima o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da Optima.
Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto Optima dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da Optima allegando la seguente documentazione:
- Scontrino fiscale, bolla o fattura (dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore).
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile alla Optima.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

Optima resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento:

Optima c/o G3 Ferrari S.r.l.
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO
assistenza@optimaelectra.it
059/815099

numero verde
800.882.999
SERVIZIO ASSISTENZA

Per agevolare il contatto con l'assistenza tecnica OPTIMA il numero verde è presente direttamente sul prodotto.

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea

Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta.
E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire. Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso.
Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento.
Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.
Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.
L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionata.

Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.
It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned. Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.
In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic.
The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.
The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como deshechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida especificos.
Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.
Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.
En el caso de que el producto contenga batería es neceario sacarla antes de proceder a deshecharlo.
Esta última debe ser deshechada separadamente en uno contenedor especifico para sustancias altamente tóxicas.
El simbolo representado en la figura es el contenedor de deshechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.
La introducción en el mercado después del 1° luglio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionada.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communité Europeenne

N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.
Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des seriaux dommages au même habitat.
Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de proceder à l'écoulement.
Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contennent des composants hautement poullantes. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains.
Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.
L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 est sanctionnée administrativement.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungstelle.
Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu desen züruckgegeben.
Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.
Im Falls von Batteriebetriebenegeräte, es ist notig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.
Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen.
Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.

Italiano

PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica OPTIMA autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da OPTIMA, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Il libretto di istruzione costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere conservato con cura dall'utilizzatore. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.

PRECAUZIONI D'USO SUPPLEMENTARI

1. Non collocare mai l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro.
2. Assicurarsi che l'apparecchio venga utilizzato su una superficie stabile e piana.
3. Non utilizzare all'esterno.
4. Non toccare le superfici calde. Per rimuovere il recipiente di cottura caldo, utilizzare apposite manopole o guanti da forno. Non ostruire in alcun caso le aperture di uscita del vapore.
5. Evitare il contatto con gli organi in movimento.
6. Prestare particolare attenzione quando si sposta un apparecchio contenente alimenti caldi.
7. Non utilizzare la macchina per il pane per conservare e non inserirvi alcun utensile. Potrebbe dare origine ad un incendio o causare scosse elettriche.
8. Non pulire con pagliette saponate. Non lavare il recipiente di cottura, le lame impastatrici, il bicchiere graduato o il cucchiaio dosatore in lavastoviglie.
9. Il recipiente di cottura deve essere installato prima di accendere l'apparecchio.
10. Posizionare la macchina del pane in una stanza con temperatura tra i 15°C e i 34°C.
11. L'uso intensivo di farine particolarmente abrasive come a grano grosso, con farro, farine integrali, ecc… può provocare la precoce usura del rivestimento antiaderente.
    Per acquistare nuovi accessori è possibile rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati.
12. Termostato di sicurezza: se la macchina raggiunge una temperatura elevata di spegne automaticamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è opportuno dedicare alcuni minuti alla lettura del presente manuale d'istruzioni, che dovrà poi essere conservato in un luogo comodo in modo tale da potere consultarlo.
Prestare particolare attenzione alle istruzioni per la sicurezza.

1. Disimballare con cautela la macchina per il pane e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Togliere la polvere eventualmente accumulatasi durante l'imballaggio.
3. Strofinare il recipiente di cottura, la lama impastatrice e la superficie esterna della macchina con un panno pulito e umido. Il recipiente di cottura è rivestito con materiale antiaderente. Non utilizzare pagliette saponate o altri prodotti abrasivi sui componenti della macchina.
4. La prima volta utilizzare olio, burro o margarina per ungere il recipiente di cottura ed eseguire una cottura a vuoto per circa 10 minuti. Pulire ancora una volta.
5. Posizionare la lama impastatrice sull'asse all'interno del recipiente di cottura.

In fase di produzione dell'apparecchio, è necessario ingrassare leggermente alcune sue parti. Pertanto, al momento del primo utilizzo dell'unità potrebbe fuoriuscire un po' di vapore, fenomeno del tutto normale.

ALCUNE INFORMAZIONI SULLA MACCHINA PER IL PANE

- Per raggiungere un risultato ottimale tutti gli ingredienti, sia quelli liquidi che quelli solidi, devono essere accuratamente misurati con l'apposito bicchiere e misurino graduati e devono essere a una temperatura ambiente di 21°C.
- Fare attenzione ad utilizzare lievito attivo e non scaduto o deteriorato. Spesso la non riuscita del pane è causata dal lievito stesso. Tenere il lievito separato dal sale il quale lo rende inattivo.
- Il segnale acustico indica quando è possibile aggiungere ulteriori ingredienti, in modo tale che non vengano tagliati dalla lama impastatrice.

PULSANTI DEL PANNELLO DI COMANDO, DISPLAY E FUNZIONI

DISPLAY
Visualizza:

- Il numero del programma.
- Il tempo rimanente prima del termine del programma (ad esempio: 3:20 significa 3 ore e 20 minuti, mentre 0:20 significa 20 minuti).

START/STOP
Avvia e, tenendolo premuto più di 3 secondi, spegne la macchina del pane. Quando l'apparecchio è acceso si accende la spia rossa.

WEIßBROT

Wasser	165 ml
Mehl 00	200 gr
Mehl 0	105 gr
Salz	7 gr
Öl	10 gr
Zucker	5 gr
Hege	6 gr

Programm French

FRANZÖSISCHES WEIßBROT

Wasser	210 ml
Mehl 00	290 gr
Mehl 0	40 gr
Salz	3 gr
Öl	8 gr
Zucker	3 gr
Hege	6 gr

Programm Fast Bake

TRADITIONELLES WEIßBROT

Wasser	200 ml
Mehl 00	280 gr
Margarine oder Butter	5 gr
Salz	5 gr
Milch pulver	16 gr
Zucker	16 gr
Hege	6 gr

Programm Basic

VOLLKORNBROT

Wasser	200 ml
Weizenmehl vollständige	300 gr
Salz	3 gr
Honig	3 gr
Hege	6 gr

Programm Wholewheat

BROT MIT OLIVEN

Wasser	160 ml
Mehl 00	250 gr
Ich öle	17 gr
Salz	10 gr
Zucker	5 gr
Oliven ohne Kern	60 gr
Hege	6 gr auf

Programm Basic
Zum beep die im voraus zerkleinerten Oliven hinzufügen.

bevor sie wieder in die Backkammer eingesetzt wird. Backform, Messbecher, Messlöffel und Knetschaufel nicht in der Geschirrspülmaschine spülen. Die Backform nicht zu lange im Wasser lassen, da dies die einwandfreie Funktion der Antriebsachse beeinträchtigen könnte. Wenn die Knetschaufel in der Backform festsitzt, heißes Was ser darauf gießen und ca. 30 Minuten einweichen lassen. Auf diese Weise können Sie die Knetschaufel leichter lösen. Das Gerät erst aufräumen, wenn es ganz abgekühlt ist.

Keines dieser Mittel zum Reinigen verwenden!
Farbenverdünner
Benzol
Stahlscheuerschwamm
Scheuermittel
Mit chemischen Mitteln versetzte Lappen

Besondere Pflegehinweise für die Teflonbeschichtung

Um eine Beschädigung der Teflonbeschichtung zu vermeiden, dürfen keine Metallutensilien, Messer oder Gabeln verwendet werden. Nach einer langen Anwendungsdauer kann sich die Farbe der Beschichtung verändern. Dies ist jedoch nur auf die Feuchtigkeit und den Dampf zurückzuführen und beeinträchtigt die Leistung Ihres Geräts bzw. die Qualität Ihres Brots in keinster Weise. Das Loch in der Mitte der Knetschaufel muss gereinigt und mit einem Tropfen Speiseöl eingefettet werden. Anschließend die Schaufel auf die Antriebsachse in der Backform stecken. Dies verhindert das Festkleben der Schaufel. Alle Lüftungsschlitze und andere Öffnungen staubfrei halten.

AUFRÄUMEN DES GERÄTS

Alle Teile vor dem Aufräumen gut abtrocknen, insbesondere auch die Feuchtigkeit am Schauglas entfernen. Deckel schließen und nichts auf den Deckel stellen.

Achtung: Der Kundendienst wird vom Vertrauenshändler, vom Importeur, Vertreiber oder unserer Filiale ausgeführt.

SELECT
Questo pulsante consente di scegliere i vari programmi: da 1 a 5.
TIME
Utilizzare questo pulsante per ritardare l'avvio del programma. Il tempo varia di 10 minuti ad ogni pressione del pulsante. Non è utilizzabile nei programmi 4 e 5.

DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

1. **Basic (Base) 2:58**
   Per ottenere pane bianco e nero. Anche per pane condito con aggiunta di odori e uva passa.
2. **French (Francese) 3:16**
   Per la cottura di pane leggero, come il pane francese, che possiede una crosta più croccante e una consistenza leggera.
3. **Wholewheat (Integrale) 3:15**
   Per la cottura di pane contenente notevoli quantità di farina integrale. Tale impostazione prevede un tempo di preriscaldamento per consentire a questo tipo di farina di assorbire l'acqua e gonfiarsi. In questo caso, si sconsiglia di utilizzare il timer di ritardo in quanto può dare risultati insoddisfacenti.
4. **Fast bake (Veloce) 1:38**
   Per ottenere pane bianco in tempi più brevi. Il pane preparato con questa impostazione è solitamente più piccolo e presenta una consistenza densa. Impasto, lievitazione, cottura veloce. Durante la fase di impasto iniziale potrebbe essere necessario aiutare la macchina ad impastare rimuovendo eventuali residui di farina dalle pareti del recipiente di cottura con una spatola di plastica.
5. **Bake (Cottura) 1:00**
   Solo cottura, niente impasto o lievitazione. Non è possibile utilizzare il timer di ritardo.

UTILIZZO DELLA MACCHINA PER IL PANE

1. **Estrarre il recipiente**
   Aprire il coperchio ed estrarre il recipiente ruotandolo in senso anti orario e sollevandolo. Posarlo sul piano di lavoro. È importante introdurre gli ingredienti nel recipiente al di fuori della macchina, in modo tale che eventuali fuoriuscite accidentali non brucino per effetto degli elementi riscaldanti.
2. **Fissare la lama**
   Fissare la lama impastatrice sull'albero dentro al recipiente premendola su di esso.
3. **Dosare gli ingredienti**
   Dosare gli ingredienti richiesti ed introdurli nel recipiente seguendo l'ordine indicato. Al momento dell'introduzione del lievito nel recipiente di cottura, assicurarsi che non entri a contatto con l'acqua o con altri liquidi, in quanto, altrimenti, si attiverebbe immediatamente. Utilizzare acqua tiepida a 21-28˚C.
   NOTA: Se si desidera ritardare il timer e se la ricetta necessita di lievito, è preferibile utilizzare il lievito secco che non deve essere fatto "rinvenire" nel liquido in quanto, altrimenti, si attiverebbe subito.
   Consigliamo, inoltre, di tenere separato il lievito dal sale il quale tende a rendere inattivo il lievito stesso.
4. **Riposizionare il recipiente**
   Riposizionare il recipiente di cottura nella macchina per il pane ruotandolo in senso orario e pressandolo fino a bloccarlo nella corretta posizione. Abbassare l'impugnatura e chiudere il coperchio.
5. **Collegare l'apparecchio**
   Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
6. **Selezionare un programma**
   Scegliere l'impostazione desiderata dall'elenco premendo il pulsante SELECT. Ogniqualvolta si preme un pulsante, viene emesso un segnale acustico di conferma.
7. **Selezionare il tempo di ritardo**
   Se si desidera che il pane sia pronto più tardi e se il programma lo permette, impostare il tempo di ritardo come illustrato nel paragrafo successivo.
8. **Avviare la macchina**
   Premere il pulsante START/STOP per avviare la macchina. Il tempo rimanente verrà contato alla rovescia per decrementi di un minuto.

9. **Avanzamento**
   Se sulla macchina è stato selezionato un programma che prevede un secondo processo di impastatura, vengono emessi alcuni segnali acustici che avvertono che è possibile aggiungere frutta e/o noci. Durante la cottura può esservi una fuoriuscita di vapore dalle aperture di aerazione, fenomeno del tutto normale. Non aprire il coperchio mentre la macchina è in funzione, in quanto si altererebbe la qualità del pane e, in particolar modo, durante la fase di lievitazione. Aprire il coperchio soltanto quando la ricetta prevede l'aggiunta di ulteriori ingredienti.
10. **Fine**
    Quando il programma è stato completato e il pane è cotto, verranno emessi 10 segnali acustici.
11. **Mantenimento in caldo**
    La funzione di mantenimento in caldo farà circolare aria calda per altri 60 minuti dopo la cottura.
    Per ottenere i migliori risultati, estrarre il recipiente di cottura e la pagnotta entro questo intervallo o non appena il programma iniziale è stato completato tenendo premuto START/STOP per 3 secondi per spegnere la macchina.
12. **Estrarre il pane**
    Tenere premuto START/STOP per 3 secondi per spegnere la macchina. Aprire il coperchio.
    Avvertenza: per estrarre il recipiente di cottura, utilizzare guanti da forno (prestare attenzione in quanto il recipiente è molto caldo).
13. **Rovesciare il pane**
    Lasciare raffreddare il pane nel recipiente per 15 minuti, quindi capovolgere il recipiente ed estrarre il pane posandolo su una griglia dove si raffredderà. Riempire immediatamente il recipiente con acqua calda per evitare che la lama rimanga bloccata sull'albero. Talvolta la lama impastatrice può rimanere all'interno della pagnotta, attendere sino a quando la pagnotta non si sia raffreddata e quindi rimuovere la lama impastatrice con l'uncino in dotazione.
14. **Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso**
    Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
15. Se si desidera fare altro pane aspettare finchè l'apparecchio non scende sotto i 45°C di temperatura altrimenti può essere compromessa la fase di lievitazione.

UTILIZZO DEL TIMER

Utilizzare il timer quando si desidera che il pane sia pronto più tardi o il mattino seguente. È possibile impostare un ritardo massimo di 13 ore. Non utilizzare questa funzione con le ricette che impiegano ingredienti deperibili come uova, latte fresco, panna fermentata o formaggio. Usare il lievito secco al posto del lievito fresco che non deve essere fatto "rinvenire" nel liquido in quanto, altrimenti, si attiverebbe subito.
Consigliamo, inoltre, di tenere separato il lievito dal sale il quale tende a rendere inattivo il lievito stesso.

SUONO ACUSTICO

La macchina del pane emette un segnale acustico:
1. quando si preme un pulsante qualsiasi;
2. durante il secondo ciclo di impastatura di alcuni programmi, per indicare che è possibile aggiungere cereali, frutta, noci o altri ingredienti;
3. quando il programma giunge al termine;

INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE

Se l'alimentazione viene interrotta durante il funzionamento della macchina del pane, la memoria supplementare provvederà automaticamente a ripristinarne il processo in corso in 15 minuti. Se l'interruzione dell'alimentazione ha una durata superiore ai 15 minuti la macchina non riesce a tenere in memoria il programma in corso e si deve ripartire da zero. Se il pane si trova non oltre la fase di impasto il programma può essere semplicemente fatto ripartire premendo START/STOP.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Attenzione: Per evitare scosse elettriche, scollegare l'unità prima della pulizia.
2. Attendere sino a quando la macchina per il pane non si sia raffreddata.

11. **Warmhalten**
    Durch die Warmhaltefunktion wird bei den meisten Einstellungen noch weitere 60 Minuten heiße Luft abgegeben. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, sollten Sie die Backform während dieses Zeitraums oder nach Ablauf des ursprünglichen Programms aus dem Backautomaten herausnehmen. Nach Ablauf des Warmhaltens ertönen 10 Pieptöne.
12. **Inhalt aus dem Backautomaten entnehmen**
    Auf die Taste "Stop" drücken. Deckel öffnen.
    GEFAHR: Zum Herausnehmen der Backform Küchenhandschuhe überziehen, da diese sehr heiß ist.
13. **Brot umdrehen**
    Das Brot in der Backform ca. 15 Minuten abkühlen lassen und dann die Backform umdrehen, leicht auf den Boden der Form klopfen, damit sich das Brot löst.
    Auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Form sofort mit warmem Wasser füllen, um zu vermeiden, dass die Knetschaufel an der Achse verklebt. Manchmal bleibt die Knetschaufel im Brot stecken. In diesem Fall warten, bis das Brot abgekühlt ist und mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel entfernen, um eine Beschädigung der Teflonbeschichtung zu vermeiden.
14. **Stellen Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus**
    Nehmen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

ANWENDUNG DES TIMERS

Den Timer verwenden, wenn Sie möchten, dass das Brot erst später oder am nächsten Morgen fertig wird. Sie können innerhalb eines maximalen Zeitraums von 13 Stunden ein späteres Einschalten einstellen. Prüfen Sie, ob die Funktion vorhanden ist. Sehen Sie dazu im Abschnitt «Dauer der Backzyklen» nach.
Verwenden Sie diese Funktion nicht mit Rezepten, bei denen verderbliche Zutaten wie Eier, frische Milch, Schlagsahne oder Käse zum Einsatz kommen.

ALARM

Der Alarm (Piepton) ertönt:
1. wenn Sie auf eine Taste drücken;
2. während des zweiten Knetvorgangs bestimmter Programme, um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie Getreide, Früchte, Nüsse oder andere Zutaten hinzufügen können;
3. nach Ablauf des Programms;

UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Wenn die Stromversorgung während des Laufes der Brotmaschine unterbrochen wird, erlaubt die Zusatzspeicher die automatische Wiederinbetriebnahme des laufenden Prozesses in 15 Minuten. Wenn die Unterbrechung der Stromversorgung mehr als 15 Minuten dauert, vergisst die Maschine den laufenden Prozess, und Sie müssen ganz von vorn anfangen. Wenn das Brot die Phase des Knetens 1 nicht überschreitet hat, können Sie das Programm zum Drücken der Taste START/STOP wieder starten.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Achtung: Um elektrische Schläge zu vermeiden, den Netzstecker des Geräts vor dem Reinigen aus der Steckdose ziehen.
2. Warten, bis der Backautomat abgekühlt ist.
   WICHTIG: Gehäuse und Deckel nicht in Flüssigkeit eintauchen oder bespritzen, da dies zu einer Beschädigung und/oder einem elektrischen Schlag führen könnte.
3. Außen: Deckel und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Lappen oder Schwamm abwischen.
4. Innen: Mit einem feuchten Lappen oder Schwamm die Innenseite des Backautomaten abreiben.
5. Backform: Die Backform mit warmem Wasser reinigen; es braucht kein Spülmittel hinzugefügt werden. Vorsichtig reiben, damit Sie die Teflonbeschichtung nicht beschädigen. Die Backform muss ganz trocken sein,

BESCHREIBUNG DER PROGRAMME

1. **Basic 2:58**
   Für weißes und dunkles Brot. Auch für aromatisierte Brote mit Zugabe von Kräutern und Rosinen.
2. **French 3:16**
   Zum Backen von leichtem Brot wie französisches Baguette mit sehr knuspriger Rinde und innen leicht und locker.
3. **Wholewheat 3:15**
   Zum Backen von Broten mit hohem Vollkornmehlanteil. Bei dieser Einstellung wird länger vorgeheizt, so dass das Vollkornmehl besser das Wasser aufnehmen und somit aufgehen kann. Es wird davon abgeraten, den Timer für ein späteres Einschalten zu benutzen, da dies zu schlechten Ergebnissen führen könnte.
4. **Fast bake (Schnell) 1:38**
   Für Weißbrot mit sehr kurzer Zubereitungszeit. Das mit dieser Einstellung gebackene Brot ist in der Regel kleiner und fester.
   Zum Erreichen eines weißen Brotes in kurzer Zeit. Normalerweise ist das mit diesem Programm gekochte Brot kleiner und dicker. Kneten, Säuerung, schnelles Backen. Während der Phase des Knetens könnte es notwendig sein, die mögliche Mehlreste von den Wänden des Garbehälters mit einer Plastikschaufel wegzuräumen, um das Kneten der Brotmaschine zu helfen.
5. **Bake (Backofen) 1:00**
   Nur Backen, keines Kneten und keine Säuerung.

NWENDUNG DES BACKAUTOMATEN

1. **Backform herausnehmen**
   Deckel öffnen, drehen den Backform entgegen dem Uhrzeigersinn und herausnemen. Auf die Arbeitsfläche stellen. Die Zutaten müssen außerhalb des Geräts in die Backform gegeben werden, um zu vermeiden, dass versehentlich neben die Backform geschüttete Zutaten aufgrund eines Kontakts mit den Heizwiderständen Feuer fangen.
2. **Knetschaufel fixieren**
   Knetschaufel mit deren Achse fixieren. Dazu draufdrücken.
3. **Zutaten abmessen**
   Die erforderlichen Zutaten abwiegen und in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben. Wenn Sie Hefe in die Backform geben, dabei darauf achten, dass diese nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommt, da sie sonst sofort zu gären beginnt. Lauwarmes Wasser (21-28°C) verwenden.
4. **Backform wieder anbringen**
   Backform wieder in den Backautomat einsetzen und drehen Uhrzeigersinn. Deckel schließen.
5. **Gerät anschließen**
   Netzstecker in eine Steckdose stecken. Schalten Sie die Maschine mit der Sicherheitstaste ein, die auf der Rückseite der Maschine liegt. Der Backautomat stellt sich automatisch für eine normale Dauer auf das Programm Basic ein. Jedes Mal, wenn Sie auf eine Taste drücken, hören Sie einen Piepton zur Bestätigung.
6. **Programm einstellen**
   Durch Druck auf die Taste "SELECT" in der Liste die gewünschte Einstellung auswählen.
7. **Spätere Einschaltzeit einstellen**
   Wenn Ihr Brot erst später fertig sein soll, können Sie wie im folgenden Abschnitt beschrieben, eine spätere Ein schaltzeit einstellen.
8. **Start**
   Auf die Taste "START/STOP" drücken, damit das Gerät sich einschaltet. Die restliche Zeit wird minutenweise zurück gezählt.
9. **Programmablauf**
   Der Backautomat durchläuft automatisch, wie im Abschnitt angegeben, alle programmierten Schritte. Wenn ein Programm mit einem zweiten Knetvorgang programmiert ist, werden Sie durch Pieptöne daraufhin gewiesen, dass die Früchte und/oder Nüsse hinzugefügt werden können. Beim Backen kann aus den Lüftungsschlitzen Dampf austreten. Dabei handelt es sich um ein ganz normales Phänomen.
10. **Zyklusende**
    Nach Ablauf des Programms und des Backens wird am Display 0:00 angezeigt und es ertönt ein Warnsignal.

   IMPORTANTE: non immergere né lasciare cadere il corpo o il coperchio dell'apparecchio in liquidi in quanto potrebbero causare danni e/o scosse elettriche.
3. Parte esterna: strofinare il coperchio e il corpo esterno dell'unità con un panno umido o una spugna leggermente inumidita.
4. Parte interna: utilizzare un panno umido o una spugna per strofinare la parte interna della macchina per il pane.
5. Recipiente di cottura: pulire il recipiente di cottura con acqua calda. Non è necessario utilizzare detergenti. Evitare di graffiare la superficie antiaderente. Asciugare completamente il recipiente prima di riposizionarlo nella camera di cottura. Non lavare il recipiente di cottura, il bicchiere graduato, il cucchiaio dosatore o le lame impastatrici in lavastoviglie.

Non lasciare in ammollo il recipiente di cottura per lungo tempo, onde evitare di alterare il funzionamento dell'albero di azionamento. Se la lama rimane bloccata all'interno del recipiente di cottura, versarvi sopra acqua calda e lasciare in ammollo per 30 minuti. Ciò consentirà di rimuovere più facilmente la lama.
Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che si sia raffreddato completamente.
Durante la pulizia non utilizzare i seguenti prodotti:
Diluente per vernici: benzina; spugnette in lana d'acciaio; polvere lucidante; panni chimici.

Manutenzione speciale per la superficie antiaderente
Evitare di danneggiare il rivestimento. Non utilizzare utensili metallici, come spatole, coltelli o forchette.
Dopo un uso prolungato il rivestimento può cambiare colore: ciò è dovuto esclusivamente all'umidità e al vapore, ma non influisce sulle prestazioni dell'unità o sulla qualità del pane. Il foro presente al centro della lama impastatrice deve essere pulito. Dopo la pulizia, aggiungere una goccia di olio da cucina e riposizionare la lama sul mandrino presente nel recipiente di cottura. In questo modo si eviterà che la lama si attacchi agli ingredienti. Mantenere tutte le aperture di aerazione e i fori liberi dalla polvere.

CONSERVAZIONE DELL'UNITÀ

Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi di asciugare tutti i componenti, eliminando l'eventuale umidità dall'oblò posto sul coperchio. Chiudere il coperchio e non sistemare nulla su di esso.

PANE BIANCO

Acqua	165 ml
Farina 00	200 gr
Farina 0	105 gr
Sale	7 gr
Olio	10 gr
Zucchero	5 gr
Lievito fresco	6 gr

Programma French

PANE BIANCO FRANCESE

Acqua	210 ml
Farina 00	290 gr
Farina 0	40 gr
Sale	3 gr
Olio	8 gr
Zucchero	3 gr
Lievito fresco	6 gr

Programma Fast Bake

PANE BIANCO TRADIZIONALE

Acqua	200 ml
Farina 00	280 gr
Margarina o burro	5 gr
Sale	5 gr
Latte in polvere	16 gr
Zucchero	16 gr
Lievito fresco	6 gr

Programma Basic

PANE INTEGRALE

Acqua	200 ml
Farina di frumento integrale	300 gr
Sale	3 gr
Miele	3 gr
Lievito fresco	6 gr

Programma Wholewheat

PANE ALLE OLIVE

Acqua	160 ml
Farina 00	250 gr
Olio	17 gr
Sale	10 gr
Zucchero	5 gr
Olive senza nocciolo	60 gr
Lievito fresco	6 gr

Programma Basic
Al beep unire le olive precedentemente sminuzzate.

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

1. Achten Sie darauf, dass das Gerät nie zu nah am Rand der Arbeitsfläche steht.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
3. Das Gerät nicht im Freien benützen.
4. GEFAHR: Keine heißen Flächen berühren. Küchenhandschuhe oder einen Lappen verwenden, um die heiße Backform herauszunehmen. Darauf achten, in keinem Fall die Dampfauslassschlitze zu verschließen.
5. GEFAHR: Bewegliche Teile nicht berühren.
6. Extreme Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät mit einem heißen Inhalt bewegt wird.
7. Den Backautomat nicht als Stauraum verwenden und keine Haushaltsutensilien darin ablegen, da dies zu einer Brandgefahr bzw. elektrischen Schlägen führen könnte.
8. Das Gerät nicht mit einem kratzenden Schwamm reinigen. Backform, Knetschaufel und Messbecher bzw. -löffel dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
9. Die Backform muss unbedingt vor Einschalten des Geräts angebracht werden.
10. Die Brotmaschine sollte an einem gut durchlüfteten Ort (Temperatur zwischen 15°C und 34°C) positioniert werden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie diese Anleitung aufmerksam durchlesen. Bitte bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort zum späteren Nachschlagen auf. Bitte beachten Sie insbesondere die Sicherheitsvorschriften.

1. Packen Sie den Backautomat vorsichtig aus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie den Staub, der sich eventuell während der Lagerung angesammelt hat.
3. Mit einem sauberen und feuchten Lappen die Backform, die Knetschaufel und die Außenseite des Backautoma ten abwischen. Die Backform ist mit einem Teflonbelag beschichtet. An keinem Bereich des Backautomaten dürfen Scheuerlappen oder – mittel verwendet werden.
4. Bei der ersten Anwendung die Backform mit Öl, Butter oder Margarine einschmieren und rund 10 Minuten leer erhitzen lassen.
5. Die Backform erneut reinigen.
6. Die Knetschaufel mit ihrer Achse in der Backform befestigen.

Bei der Fertigung müssen bestimmte Teile des Geräts leicht geschmiert werden. Dies kann bei der ersten Anwendung zu einer leichten Dampfentwicklung führen; dabei handelt es sich um ein völlig normales Phänomen.

HINWEISE ZU DIESEM BROTBACKAUTOMAT

- Zum Erreichen von hervorragenden Ergebnissen sollen alle Zutaten (sowohl die flüssige als auch die feste) genau mit dem entsprechenden Messbecher gemessen werden und sollen bei einer Zimmertemperatur von 21°C auf bewahrt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Hefe aktiv und nicht abgelaufen oder verderben ist. Die schlechte Qualität des Brotes wird oft von der Hefe selbst verursacht. Da das Salz die Hefe inaktiv macht, halten Sie es von der Hefe getrennt.
- Durch eine besondere Einstellung werden die Brote knuspriger (nur mit bestimmten Programmen möglich).

BEDIENUNGSTASTEN, ANZEIGEN UND FUNKTIONEN

DISPLAY
Zeigt die Nr. des Programms an;
Zeigt die noch verbleibende Zeit eines Programms an (3:20 bedeutet 3 Stunden und 20 Minuten; 0:20 bedeutet 20 Minuten);
START/STOP
Drucken einmak zu einschalten oder drücken 3 sek lange zu ausschalten.
Taste SELECT
Zur Auswahl eines Programms in der Liste (Von nr. 1 bis 5).
Taste TIME
Benutzen Sie diese Taste, um die Uhrzeit einzustellen und den Beginn des Programms zu verschieben.

Deutsch

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt werden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anbschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer OPTIMA Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen.Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nahe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Handen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungs einflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen .
19. Beim Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewharen.

English

USE PRECAUTIONS

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit< marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized OPTIMA after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by OPTIMA. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Place the appliance far from the edges of the board on which it is laid on.
2. Make sure that the appliance is laid on a steady and flat board.
3. Do not use outdoors.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs for moving the bread pan. Don't obstruct the air outlet.
5. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
6. Be careful while moving the appliance when inside there is hot food.
7. Don't use the bread maker for keeping food nor introduce kitchen utensils: this may cause short-circuits or even fires.
8. Don't use steel wool for cleaning. Don't wash the bread pan, the kneading blade, the graduated beaker neither the spoon into the dishwasher.
9. The bread pan must be introduced into the appliance before the appliance is turned on.
10. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

FOR THE FIRST USE

Before using the appliance for the first time, it is recommended to read carefully the present instruction manual that should be kept at hand. Put particular attention to the safeguard instructions.

1. Unpack carefully the bread maker and take away all packing materials.
2. Clean the appliance from dust that could have accumulated during packing.
3. Clean the bread pan, the kneading blade and the outer part of the appliance with a wet cloth. The bread pan is coated with a non-stick material. Don't use steel wool or abrasive detergents for cleaning.
4. The first time apply oil, butter or margarine on the bread pan surface and bake empty for about 10 minutes.
5. After cooling it down clean once more.
6. Introduce and fit also the kneading blade into its site.

Some internal parts of the appliance are oiled during production, for this reason it may happen that during the first use some smoke could come out from inside. This is normal.

SOME MORE INFORMATION ABOUT BREAD MAKER

- For obtaining a perfect result, all ingredients both liquid and solid, must be dosed carefully with the proper beaker and dosing spoon and must be kept at the home temperature of 21°C.
- One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.
  It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.
- Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before use check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.
- The acoustic alarm indicates when it is possible adding some other ingredients, in this way they're not chopped by the kneading blade.

DISPLAY
Shows the program number;
Shows the time remaining to the end of the program (for example: 3:20 means 3 hours and 20 minutes, while 0:20 means 20 minutes);
START/STOP
Press for turning on, keep pressed 3 sec long for turning off.
"SELECT" BUTTON
This button permits to select the baking program: from 1 to 5.

PAIN BLANC

Eau	165 ml
Farine 00	200 gr
Farine 0	105 gr
Sel	7 gr
Huile	10 gr
Sucre	5 gr
Levure	6 gr

Programme French

PAIN BLANC FRANÇAIS

Eau	210 ml
Farine 00	290 gr
Farine 0	40 gr
Sel	3 gr
Huile	8 gr
Sucre	3 gr
Levure	6 gr

Programme Fast Bake

PAIN BLANC TRADITIONNEL

Eau	200 ml
Farine 00	280 gr
Margarine ou beurre	5 gr
Sel	5 gr
Lait poudre	16 gr
Sucre	16 gr
Levure	6 gr

Programme Basic

PAIN INTÉGRAL

Eau	200 ml
Farine de blé intégrale	300 gr
Sel	3 gr
Miel	3 gr
Levure	6 gr

Programme Wholewheat

PAIN AUX OLIVES

Eau	160 ml
Farine 00	250 gr
Huile	17 gr
Sel	10 gr
Sucre	5 gr
Olives sans noyau	60 gr
Levure	6 gr

Programme Basic
Au beep unir les olives précédemment émietteés.

Si la pale de pétrissage est grippée dans le moule à pain, versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi dégager la pale plus facilement.
Assurez-vous que l'appareil est complètement froid avant de le ranger.

Ne vous servez d'aucun de ces produits pour le nettoyage:
diluant à peinture; benzène; tampons de laine d'acier; poudre à récurer; chiffonnettes imprégnées de produits chimiques.

Précautions spéciales d'entretien de la surface anti-adhésive
Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne vous servez pas d'ustensiles en métal tels que spatules, couteaux ou fourchettes.
Le revêtement peut changer de couleur après une longue utilisation; ceci n'est causé que par l'humidité et la vapeur et n'affectera pas les performances de l'appareil ou la qualité de votre pain.
Le trou au centre de la pale de pétrissage doit être nettoyé, puis il faut y déposer une goutte d'huile de cuisson et replacer la pale sur son axe dans le moule à pain. Ceci empêche la pale de coller.
Tenez toutes les ouïes de ventilation et autres orifices exempts de poussière.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les ranger, et notamment essuyez toute humidité déposée sur le hublot de contrôle. Fermez le couvercle et ne rangez rien sur ce dernier.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits OPTIMA.

TIME
Use these switches for the postponing the operation start.

DESCRIPTION OF PROGRAMS

1. **Basic 2:58**
   Used for white or black bread, even added of raisins or aromas.
3. **French 3:16**
   For baking light bread, like French bread, crusty but light.
2. **Wholewheat 3:15**
   For baking bread of wholewheat. This program has a pre-heat time for permitting to this type of wheat to absorb water and to swallow. In this case it is advisable using the delay timer for satisfying results.
4. **Fast Bake 1:38**
   For baking white bread in a shorter time. The bread prepared with this program is normally smaller and thick. Kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture. Quick breads are made with baking powder and baking soda hat activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.
5. **Bake 1:00**
   Only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

USE OF THE BREAD MAKER

1. **Taking off the bread pan**
   Open the cover, turn the pan anti-clockwise and lift it up take off the pan. Lay it on the board. It is important introducing the ingredients into the pan while it is outside the appliance, in order to avoid ingredients to fall inside the bread maker and burn due to heating elements.
2. **Fixing of the kneading blade**
   Fix the kneading blade on the shaft pressing onto it.
3. **To measure out ingredients**
   Measure out the necessary ingredients and to introduce them into the pan following the order indicated by the recipes. When you introduce the yeast into the pan, make sure that it doesn't get in contact with water or other liquids, as it would activate immediately. Use warm water (21 – 28°C).
4. **Repositioning the pan**
   Reposition the pan into the bread machine and turn it clockwise for fixing it. Close the cover.
5. **Connect the appliance**
   Connect the appliance to the main. Open the switch back of the appliance. The bread maker will automatically set on the basin program and with normal time. Any time a button is switched an acoustic signal is heard.
6. **Program selection**
   Chose any program desired from the list pressing the button SELECT.
7. **Delay time selection**
   To postpone the preparation and baking of bread, it is necessary programming time delay as shown in the next paragraph.
8. **Start up the appliance**
   Press the button START/STOP for set in function the appliance. The remaining time will be shown in a countdown decreasing each minute.
9. **Advancement**
   The appliance will execute automatically the different phases of the programs. In case it has been selected a program that foresees a second kneading process, they can be heard acoustic signals that advise when it is possible adding other ingredients like fruits, nuts, etc… During baking it is possible the steam comes out from air outlet, this is absolutely normal.
10. **End**
    The program has been completed and bread is cooked, on the display it appears "0:00" and this is advised by an acoustic signal.

11. **Keeping warm**
    The keeping warm function let hot air blowing for further 60 minutes for the most part of cooking programs. For obtaining the best results, take off the bread pan and the loaf during this laps of time or as soon as the cooking program is finished. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.
12. **Taking off bread from the pan**
    Press STOP. Open the cover. CAUTION: use kitchen gloves for taking off the bread pan (the bread pan is very hot).
13. **Fitting out bread**
    Let bread cool down for 15 minutes, then turn the pan upside down, fit out the bread loaf and let it cool down fur ther on a grid. Fulfill immediately the pan with cold water for avoiding that the kneading blade remains blocked into the shaft. It may happen that the kneading blade remains fitted into the loaf. Wait until loaf is cooled down then remove th e blade with a kitchen tool, in order to avoid scratches on the non-stick panels.
14. **Disconnect the appliance after use**
    When do not use or completely operation, unplug the power cord.

TIMER SETTING

Use the timer when you want that your bread is prepared later or the morning after. It is possible programming for at utmost 13 hours. Don't use this function with perishable ingredients like eggs, milk, cream or cheese.

ACOUSTIC SIGNAL

The bread maker makes an acoustic signal:
1. when you press any button;
2. during the second kneading phase in some programs, when it is possible adding other ingredients (cereals fruit, nuts and others);
3. when the program is finished;

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 15 minutes, even without pressing START/STOP button. If the break time exceeds 15 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP straight to continue the program from the beginning.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. CAUTION: in order to avoid electric-shocks, disconnect the appliance before cleaning.
2. Wait until the bead maker has cooled down.
   IMPORTANT: don't sink the appliance nor the cover into water, that could cause damages and electro-shocks when the appliance will be reconnected to the main.
3. Outer part: clean the appliance and the outer body with a damp cloth or with a lightly wet sponge.
4. Inner parts: use a damp cloth or a sponge for cleaning the internal parts pf the bread maker.
5. Bread pan: clean the bread pan with hot water. It is not necessary using detergents. Avoid to scratch inside non-stick panels. Dry completely the pan before introducing it inside the bread maker. Don't wash the pan, the gradua ted beaker, the dosing spoon not the kneading blade into dishwasher. Don't leave the pan sunk into water for a long time, in order to avoid damages to the action shaft. In case the kneading blade remains blocked into the shaft, pour hot water onto it and leave it sunk for 30 minutes. That will help you to take away the blade.
   Before storing the appliance, ensure yourself it has completely cooled down.

Don't use the following products for cleaning:
solvents for lacquers; petrol; steel wool; solishing powder; chemicals cloths

ventilation pendant la cuisson; il s'agit là d'un phénomène normal.

10. **Fin du cycle**
    Une fois le programme achevé et le pain cuit, l'afficheur indique 0:00 et l'alarme sonore retentit.
11. **Maintien au chaud**
    La fonction de maintien au chaud fait circuler de l'air chaud pendant 60 minutes de plus sur la plupart des réglages. Pour obtenir les meilleurs résultats, sortez le moule à pain et son contenu pendant cette période ou lorsque le programme initial est achevé.
12. **Sortez le contenu du four**
    Appuyez sur la touche START/STOP. Ouvrez le couvercle.
    DANGER: Servez-vous de gants isolants pour sortir le moule à pain (prenez garde parce qu'il est très chaud).
13. **Retournez le pain**
    Laissez le pain refroidir dans son moule pendant 15 minutes, puis retournez le moule à l'envers et tapotez dessus pour faire tomber le pain hors du moule, sur une grille où vous le laisserez refroidir. Remplissez immédiatement le moule d'eau chaude pour éviter que la pale colle à son axe.
14. **Déconnectez toujours l'appareil après l'usage**
    Déconnectez le câble d'alimentation de la prise de courante. Parfois, la pale de pétrissage reste dans le pain. Attendez que ce dernier ait refroidi, et ensuite enlevez la pale au moyen d'un ustensile en bois ou en plastique pour éviter d'endommager la surface anti-adhésive.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Servez-vous de la minuterie si vous souhaitez que le pain soit prêt plus tard, ou le lendemain matin. Vous pouvez fixer un délai de départ différé donnant une durée de cycle maximum de 13 heures. Vérifiez si la fonction est disponible en consultant la rubrique 'Durée des cycles de cuisson'. Ne vous servez pas de cette fonction avec des recettes qui comportent des ingrédients périssables tels que des oeufs, du lait frais, de la crème sure ou du fromage.

ALARME SONORE

L'alarme sonore (bip) retentit:
1. lorsque vous appuyez sur une touche;
2. pendant le second cycle de pétrissage de certains programmes pour indiquer que vous pouvez ajouter des céréa les, fruits, noix ou autres ingrédients;
3. quand le programme est fini;

INTERRUPTION DE L'ALIMENTATION

Si l'alimentation est interrompue pendant le fonctionnement de la machine à pain, la memoire supplémentaire rétablira automatiquement le procès en cours en 15 minutes. Si la durée de l'interruption de l'alimentation est supérieure à 15 minutes la machine ne réussit pas à avoir en memoire le programme en cours et on doit repartir de zéro. Si la cuisson du pain n'est pas après la phase pétrissage on peut recommencer en appuyant sur START/STOP.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Attention: Pour éviter un choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Attendez que le four à pain ait refroidi.
   IMPORTANT: N'immergez et n'aspergez pas le corps ou le couvercle de liquide, car ceci pourrait être à l'origine d'un endommagement et/ou d'un choc électrique.
3. Extérieur: Essuyez le couvercle et la paroi externe de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement imbibée.
4. Intérieur: Servez-vous d'un chiffon humide ou d'une éponge pour frotter l'intérieur du four à pain.
5. Moule à pain: Nettoyez le moule à pain avec de l'eau chaude ; il n'est pas nécessaire de rajouter du liquide vaisselle. Evitez de rayer la surface anti-adhésive. Veillez à bien sécher le moule à pain avant de le replacer dans la chambre de cuisson. Ne lavez pas le moule à pain, le doseur (mesure en tasses), la dosette (cuillère) ou la pale de pétrissage au lave-vaisselle.
   Ne laissez pas le moule à pain tremper pendant de longues périodes car ceci pourrait nuire au bon fonctionnement de l'axe d'entraînement.

TOUCHE SELECT
Permet de choisir un programme dans la liste (numérotée de 1 à 5).
TIME
Utilisez ce bouton pour pour retarder le commencement du programme.

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

1. **Basic 2:58**
   Pour les pains blanc et brun. Sert aussi pour les pains aromatisés avec ajout d'herbes et de raisins.
3. **French 3:16**
   Pour la cuisson des pains légers tels que le pain français, qui a une croûte plus croustillante et une texture légère.
2. **Wholewheat 3:15**
   Pour la cuisson des pains contenant une forte proportion de blé complet. Ce réglage comporte un plus long temps de préchauffage pour permettre à la farine complète de bien s'imbiber d'eau et de gonfler. Il est déconseillé de se servir de la minuterie de départ différé car celle-ci pourrait produire de mauvais résultats.
4. **Fast Bake 1:38**
   Pour le pain blanc requis dans un temps très court. Le pain cuit sous ce réglage est généralement plus petit avec une texture dense.
   Pour obtenir du pain blanc plus rapidement. Le pain qu'on obtien de cette façon est souvent plus petit et sa consistance est dense. Pétrissage, levure et cuisson dans le four plus rapides. Pendant la phase initiale de pétrissage il faudrait aider la machine en enlevant des restes éventuels de farine des parois du récipient de cuisson avec une gâche en plastique.
10. **Bake (Cuisson) 1:00**
    Cuisson dans le four seulement, pas de pétrissage et de levage.

UTILISATION DU FOUR À PAIN

1. **Sortez le moule à pain**
   Ouvrez le couvercle tournez le moule à pain vers gaùche et soulevez. Placez-le sur la surface de travail.
   Il est important de verser les ingrédients dans le moule à pain à l'extérieur de la machine, de manière à ce que des ingrédients accidentellement versés à côté du moule ne prennent pas feu par contact avec les résistances de chauffage.
2. **Fixez la pale de pétrissage**
   Fixez la pale de pétrissage à son axe en appuyant dessus.
3. **Mesurez les ingrédients**
   Mesurez les ingrédients requis et versez-les tous dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Lorsque vous versez de la levure dans le moule à pain, prenez garde à ce que la levure n'entre pas en contact avec de l'eau ou tout autre liquide, sans quoi elle va commencer à s'activer immédiatement. Servez-vous d'eau tiède (21-28°C).
4. **Remettez le moule à pain en place**
   Replacez le moule à pain dans le four et tournez-la vers doîte peur le fixer. Refermez le couvercle.
5. **Branchez l'appareil**
   Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant. Allumez l'appareil avec le bouton de sécurité placé derrère. Le four à pain va se régler automatiquement sur le programme Basic et sur une durée normale.
   Chaque fois que vous appuyez sur une touche, vous allez entendre un bip de confirmation.
6. **Sélectionnez le programme**
   Choisissez le réglage désiré dans la liste en appuyant sur la touche SELECT.
7. **Sélectionnez le délai de départ différé**
   Si vous souhaitez que le pain soit prêt plus tard, réglez dès maintenant le délai de départ différé, comme décrit sous la rubrique suivante.
8. **Démarrage**
   Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer la machine. Le temps restant va être décompté par incréments de une minute.
9. **Progression**
   Le four à pain va avancer automatiquement à travers toutes les étapes programmées. Si le four à pain a un programme sélectionné qui comporte un second processus de pétrissage, des bips retentissent pour vous informer que les fruits et/ou noix peuvent être ajoutés. Il est possible que de la vapeur s'échappe par les ouïes de

Special maintenance for non-stick panels

Avoid to damage the non-stick coating. Don't use metal kitchen tools, like spatula, knives or forks.
The hole in the middle of the kneading blade must be cleaned up. After cleaning, add a drop of kitchen oil and fit the blade into the shaft of the bread pan. In this way you'll avoid that the kneading blade remains attached to the ingredients. Keep lateral air outlets cleaned.

APPLIANCE MAINTENANCE

Before storing the appliance, dry all components, and also the humidity on the inspection window.
Close the cover and don't put anything upon it.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / ditributor of OPTIMA products.

WHITE BREAD

Water	165 ml
Flour 00	200 gr
Flour 0	105 gr
Salt	7 gr
Oil	10 gr
Sugar	5 gr
Yeast	6 gr

Program French

FRENCH WHITE BREAD

Water	210 ml
Flour 00	290 gr
Flour 0	40 gr
Salt	3 gr
Oil	8 gr
Sugar	3 gr
Yeast	6 gr

Program Fast Bake

TRADITIONAL WHITE BREAD

Water	200 ml
Flour 00	280 gr
Margarine or butter	5 gr
Salt	5 gr
Powdered milk	16 gr
Sugar	16 gr
Yeast	6 gr

Program Basic

INTEGRAL BREAD

Water	200 ml
Wholewheat	300 gr
Salt	3 gr
Honey	3 gr
Yeast	6 gr

Program Wholewheat

BREAD TO THE OLIVES

Water	160 ml
Flour 00	250 gr
Oil	17 gr
Salt	10 gr
Sugar	5 gr
Olives without core	60 gr
Yeast	6 gr

Program Basic
At the beep pour the olives previously minced.

AUTRES CONSIDÉRATIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

1. Veillez à toujours éloigner votre appareil du bord du plan de travail.
2. Assurez-vous que l'appareil est posé sur une surface plane et stable.
3. Ne vous servez pas de l'appareil à l'extérieur.
4. DANGER: Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous de gants de cuisine ou de maniques pour sortir le moule à pain lorsqu'il est chaud. Veillez à n'obstruer en aucun cas les ouïes d'évacuation de la vapeur.
5. DANGER: Evitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Les plus extrêmes précautions doivent être observées lorsque l'on déplace un appareil dont le contenu est chaud.
7. Ne vous servez pas du four à pain à des fins de stockage et veillez à ne pas y introduire d'ustensiles, car ceci peut engendrer un risque d'incendie ou de choc électrique.
8. Ne nettoyez pas l'appareil avec un tampon à récurer. Ne lavez pas le moule à pain, la pale de pétrissage, le doseur ou la dosette dans un lave-vaisselle.
9. Le moule à pain doit impérativement être en place avant de mettre l'appareil en fonction.
10. Placer la machine à pain dans une chambre à la température entre 15°C et 34°C.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant de vous servir de l'appareil pour la première fois, veuillez consacrer quelques instants à la lecture du présent manuel d'instructions et trouver un endroit où vous le rangerez afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Accordez une attention toute particulière aux consignes de sécurité.

1. Déballez le four à pain avec précaution et enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Eliminez la poussière qui peut s'être accumulée pendant le conditionnement.
3. Essuyez le moule à pain, la pale de pétrissage et la surface extérieure du four à pain au moyen d'un chiffon propre humidifié. Le moule à pain possède un revêtement anti-adhésif. Ne vous servez pas de tampons ou de produits abrasifs sur quelque partie que ce soit du four à pain.
4. Lors de la première utilisation, enduisez le moule à pain d'huile, de beurre ou de margarine et mettez-le chauffer à vide pendant 10 minutes environ.
5. Nettoyez le moule à pain une nouvelle fois.
6. Placez la pale de pétrissage sur son axe dans le moule à pain.
   Lors du processus de fabrication, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces de l'appareil. Ceci peut se traduire par l'émission d'une petite quantité de vapeurs lors de la première utilisation; il s'agit là d'un phénomène normal.

A PROPOS DE CE FOUR À PAIN

- Pour obtenir un résultat optimal mesurez soigneusement tous les ingrédients liquides et solides dans les pratiques verre et mésure gradués; leur température ambiante doit être de 21°C.
- Utilisez de la levure active et pas périmée ou détériorée. C'est la qualité de la levure qui ne permet pas au pain de cuire bien.
  Séparez la levure du sel car il la rend inactive.
- Un signal sonore indique quand des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés de manière à ce qu'ils ne soient pas hachés par la pale de pétrissage.

TOUCHES DU PANNEAU DE COMMANDES, AFFICHAGES ET FONCTIONS

FENÊTRE DE L'AFFICHEUR
Indique le numéro du programme;
Indique le temps restant avant achèvement du programme (3:20, par exemple, signifie 3 heures et 20 minutes; 0:20 signifie 20 minutes);
START/STOP
Appuyez sur cette touche pour démarrer, ou appuyez pour 3 sec pour arrêter l'appareil.

Français

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentet des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
   Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son integrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doive être remplacé par le fabbriquant ou par son station de service tecnique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable à l'appareil.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un éléctricen specialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'éléctricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
   Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente OPTIMA autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
   Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
   Tout autre emploi doit être consideré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par OPTIMA. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là-où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on deciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
    Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faitez lire ce mode d'emploi aux autres possibles utiliseurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.

Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan informaciòn importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podran evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparado, comprobar que el voltaje indicado en la placa de caracteristicas coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparado puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrà substituir la toma por otra idónea y podrà verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el lìmite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia maxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7 No utilizar el aparado si hubìera algun daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia OPTIMA autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparado.
9. Este aparado se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. OPTIMA no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erroneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparado en agua o en otros liquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, substancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilizen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razon accesorios que no sean previstos por OPTIMA y que podrian crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosfericos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilize el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda ademas dejar inactivas las piezas que podrian representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrian utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Coloque siempre el aparato lejos del borde de la superficie de trabajo.
2. Cuando se sirva del aparato, coloque éste en una superficie llana y lisa.
3. El aparato no se puede utilizar al aire libre.
4. ADVERTENCIA: No toque nunca las partes calientes. Use siempre un paño o un guante de cocina para sacar el molde caliente del aparato. Las aperturas de ventilación de ningún modo podrán estar tapadas.
5. ADVERTENCIA: Evite el contacto con las piezas móviles mientras el aparato está funcionando.
6. Al mover el aparato con el contenido caliente dentro y al tener que colocarlo en otro lugar, tenga el máximo cuidado.
7. No utilice el Maestro de pan para guardar cosas ni introduzca objetos en él porque puede causar un incendio. También hay riesgo de descargas eléctricas.
8. No limpie el aparato con rascadores de ollas. No lave el molde, el amasador, la copa graduada ni la cuchara de medición en el lavaplatos.
9. Cuando vaya a encender la máquina, el molde ya tiene que estar introducido en el aparato.
10. Posicionar la máquina del pan en una habitación con temperatura entre 15°C y 34°C.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato por primera vez, tómese algunos minutos para leer este manual y buscar un lugar donde lo tendrá a mano. Observe especialmente las instrucciones de seguridad.

1. Saque el aparato con cuidado de su embalaje y separe todos los materiales de embalaje.
2. Elimine todo el polvo que se pudiera haber acumulado durante el embalaje.
3. Limpie o lave el molde, el amasador y el aparato por fuera, sirviéndose de un paño limpio y húmedo. El molde tiene una capa antiadherente. Cuando limpie el aparato o sus accesorios, nunca utilice un raspador de ollas o detergente agresivos.
4. Antes de utilizar el aparato por primera vez, engrase el molde con aceite, mantequilla o margarina y deje cocer durante aprox. 10 minutos con el molde vacío.
5. Vuelva a limpiar.
6. Encaje el asador sobre el eje motriz en el molde.
   Durante la fabricación del aparato fue necesario engrasar algunas piezas. Esto puede originar que salga un poco de humo del aparato, lo que es normal.

SOBRE ESTOS MAESTROS DE PAN

- Para obtener un resultado óptimo todos los ingredientes, sean aquellos líquidos que sólidos, deberán acuradamente ser pesados con el recipiente y medidor graduado y tienen que estar a una temperatura ambiente de 21ºC.
- Prestar atención al utilizar levadura que no esté caducada o deteriorada. Puesto que el pan no suba, puede deberse a la levadura. Tenga la levadura separada de la sal, la cual la deja inactiva.
- Un pitido de alarma indica que ya se pueden añadir otros componentes de la receta - cuando haya que añadir otros componentes sin que el amasador los corte.

AREA DE OPERACIONES – TECLAS, DISPLAY Y FUNCIONES

DISPLAY DIGITAL
Indica el número del programa
Indica el tiempo de espera hasta terminar la cocción (por 3:20 se entiende, p. ej., aún 3 horas y 20 minutos; 0:20 significa, todavía 20 minutos)
START/STOP - INICIO/PARO
Oprima esta tecla enciende el aparato y manténgala oprimida durante 3 segundo parar el programa o para apagar el aparato.
TECLA SELECT
Para seleccionar entre 1 y 5 el programa de cocción de una lista.

PAN BLANCO

Agua	165 ml
Harina 00	200 gr
Harina 0	105 gr
Sal	7 gr
Aceite	10 gr
Azúcar	5 gr
Levadura	6 gr

Programa French

PAN BLANCO FRANCÉS

Agua	210 ml
Harina 00	290 gr
Harina 0	40 gr
Sal	3 gr
Aceite	8 gr
Azúcar	3 gr
Levadura	6 gr

Programa Fast Bake

PAN BLANCO TRADICIONAL

Agua	200 ml
Harina 00	280 gr
Margarina o manteca	5 gr
Sal	5 gr
Leche en polvo	16 gr
Azúcar	16 gr
Levadura	6 gr

Programa Basic

PAN INTEGRAL

Agua	200 ml
Harina de trigo integrales	300 gr
Sal	3 gr
Miel	3 gr
Levadura	6 gr

Programa Wholewheat

PAN A LAS ACEITUNAS

Agua	160 ml
Harina 00	250 gr
Aceite	17 gr
Sal	10 gr
Azúcar	5 gr
Aceitunas sin avellano	60 gr
Levadura	6 gr

Programa Basic
Al beep unir las aceitunas anteriormente desmenuzadas.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.
El articulo a reparar debe llegar integro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliese las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución el importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.
El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL
G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

TIEMPO
Utilizar este botón para para retrasar el inicio del programa.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

1. **Basic (Pan normal y pan blanco) 2:58**
   Este programa se utiliza para pan blanco y pan normal. También adecuado para pan con hierbas y pan con pasas. Mezcla, levadura, cocción en horno.
2. **French (Pan francés) 3:16**
   Este programa se utiliza para cocer pan de poco peso, como el pan francés, con una corteza bien tostada y muy porosa. Mezcla, levadura, (prolongada), cocción en horno.
3. **Wholewheat (Integral) 3:15**
   Este programa se utiliza para cocer pan con un gran porcentaje de harinas pesadas. Esta regulación tiene una fase de subida más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse. No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes. Mezcla, levadura, cocción de pan integral.
4. **Fast Bake (Rápido) 1:38**
   Este programa se utiliza para cocer pan blanco en poco tiempo. El pan cocido de esta manera generalmente no sube mucho y resulta poco poroso. Mezcla, levadura, cocción en horno rápido.
   Para obtener pan blanco en el menor tiempo. El pan preparado con esta programación es normalmente más pequeño y presenta una consistencia densa. Amasado, fermentación, cocción en horno rápido. Durante la fase de amasado inicial puede ser necesario ayudar a la máquina removiendo algún residuo de harina de las paredes del recipiente de cocción con una espátula de plástico. .
5. **Bake (Horno) 1:00**
   Solo cocción en horno, nada amasado o fermentación.

COMO TRABAJAR CON SU MAESTRO DEL PAN

1. **Sacar el molde**
   Abra la tapa y saque el molde girándolo a izquierdas en sentido. Coloque éste en la superficie de trabajo.
   Es importante que el molde sea llenado con los ingredientes fuera del aparato, de modo que un derramamiento accidental no se produzca sobre los elementos térmicos.
2. **Colocar y fijar el amasador**
   Fije bien el amasador encajándolo adecuadamente en el eje motriz.
3. **Medir los ingredientes**
   Mida los ingredientes necesarios e introdúzcalos en el molde por el orden indicado.
   Si añade levadura, no deje que la levadura entre en contacto con agua o con otros líquidos porque empezaría a fermentar inmediatamente. Use agua tibia a una temperatura entre 21 y 28°C. NOTA: Si se desea retardar el timar y si la receta necesita levadura, es preferible utilizar la levadura seca que no se debe "amasar" en líquido, puesto que, se activará rápido.
   Aconsejamos tener separada la levadura de la sal la cual tiende a tener inactivo la misma levadura.
4. **Volver a introducir el molde**
   Introduzca el molde otra vez girándolo en sentido horario en el aparato automático Maestro del pan hasta que encaje. Después cierre la tapa.
5. **Conectar el aparato**
   Introduzca el enchufe en el tomacorriente. La cocción de pan normal y el tiempo normal de cocción ya se encuentran automáticamente programados en el Maestro del pan.
   Cada vez que Usted oprime una tecla, sonará un pitido de alarma como confirmación.
6. **Seleccionar el programa**
   Seleccione en la lista la regulación que desea, oprimiendo la tecla SELECT.
7. **Regular la selección del tiempo**
   Si desea que su pan esté terminado más tarde a una hora diferente, entonces podrá programar la hora utilizando la selección del tiempo.

8. **Iniciar**
   Oprima la tecla Inicio/Paro para la puesta en marcha del Maestro del Pan. La indicación del tiempo de espera se reduce en intervalos de 1 minuto.
9. **Trabaja automáticamente**
   Cuando se selecciona un programa con una segunda fase de amasamiento, suena un pitido de alarma que advierte que ahora se pueden añadir las frutas y/o las nueces.
   Durante esta fase de cocción es posible que salga vapor, lo que es normal.
10. **Terminar**
    Cuando el programa termina y el pan está cocido, se visualiza en el display 0:00 y suena un pitido de alarma.
11. **Conservar caliente**
    Con la función de conservar caliente que podrá ser activada en casi todos los tipos de regulación es posible mantener el aire caliente circulando durante más 60 minutos. Se obtienen los mejores resultados cuando se saca el molde y el pan en este intervalo de tiempo o después de terminar el programa.
12. **Sacar el molde**
    Oprima Paro. La tapa del aparato se abre. ADVERTENCIA: Cuando saque el producto cocido del molde, utilice siempre un guante de cocina (cuidado porque está muy caliente).
13. **Sacar el pan**
    Deje enfriar el pan 15 minutos en el molde, luego gire el molde y haga salir el pan del molde hacia una rejilla dando golpes, para allí poder enfriar mejor. Llene inmediatamente el molde con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz. Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Espere hasta que se enfríe el pan. Después sáquelo con la ayuda de un objeto de madera o de plástico para no dañar la capa antiadherente.
14. **Desenchufar siempre el aparato después del uso.**
    Desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.

ACCIONAR EL TEMPORIZADOR

Accione el temporizador, si desea el pan cocido más tarde o al día siguiente. Puede seleccionar el tiempo máximo de 13 horas si esta función está disponible. No utilice esta función en recetas con ingredientes que se echen fácilmente a perder, como p. ej., huevos, leche fresca, nata amarga o queso.

PITIDO DE ALARMA

El pitido de alarma suena:
1. cuando se ha oprimido una tecla;
2. durante la segunda fase de amasamiento en ciertos programas para indicar que ahora se pueden añadir los cerea les, las frutas, las nueces u otros ingredientes;
3. cuando ha terminado el programa;

INTERRUPCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

Si la alimentación viene interrumpida durante el funcionamiento de la máquina del pan, la memoria supletoria automáticamente reactivará el proceso en curso en 15 minutos. Si la interrupción de la alimentación es superior a 15 minutos la máquina no puede tener en memoria el programa y se deberá iniciar desde cero. Si el pan se encuentra en la fase amasado 1, no en otra, el programa puede simplemente reiniciarse apretando START/STOP.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Cuidado: Para evitar las descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Deje enfriar el aparato.
   IMPORTANTE: No sumerja la caja exterior o la tapa en agua o en otro líquido ni los salpique, porque eso estro pearía el aparato y/o podría causar un choque eléctrico.
3. Por fuera: Limpie la tapa y la caja exterior del aparato con un paño húmedo o con una esponja húmeda.

4. Por dentro: Lave el interior del aparato con un paño húmedo o una esponja húmeda.
5. Molde: Limpie el molde con agua caliente. No es necesario usar jabón o detergente. Tenga cuidado de no deteriorar la capa antiadherente del molde. Seque el molde muy bien antes de introducirlo en la cámara.
   No lave el molde, la copa de medición, la cuchara de medición ni el amasador en el lavaplatos.
   No deje el molde mucho tiempo en agua para remojar eventualmente cortezas pegadas, porque eso podría influen ciar negativamente en la capacidad funcional del eje motriz.
   Si el amasador no se separa fácilmente del molde, eche agua caliente por arriba y deje remojar los residuos durante 30 minutos. De este modo ya conseguirá sacar el amasador con más facilidad.
   Antes de guardar el aparato, déjelo enfriar completamente.

Nunca limpie con los productos siguientes:
diluyente
bencina
estopa de acero para ollas
polvo para pulir
paño para polvo con un producto químico

Cuidados especiales con la capa antiadherente
Es muy importante que la capa antiadherente no se dañe. Por eso nunca use objetos de metal, p. ej., espátulas, cuchillos o tenedores para limpiar.
Como resultado del uso, esta capa puede cambiar su color debido a la humedad y al vapor, pero esto no influye en la capacidad del aparato o en la calidad de su pan.

El agujero en el centro del amasador también tiene que estar limpio. Ponga una gota de aceite de cocina en el agujero y vuelva a encajar el amasador en el husillo en el molde. Esto evitará que el amasador pueda quedar pegado.
Limpie de polvo las aperturas de ventilación.

CONSERVACIÓN DEL APARATO

Antes de guardar el aparato, compruebe que todas las piezas se encuentran secas y sin humedad, incluida la ventana. Cierre la tapa y no la use para depositar cosas.